

志源红薯干烘干机烘炉一直被模仿从未被超越

产品名称	志源红薯干烘干机烘炉一直被模仿从未被超越
公司名称	广州凯志能源科技有限公司
价格	21800.00/台
规格参数	品牌:志源 型号:F.HSG-3P 产地:广州
公司地址	广州市花都区
联系电话	18589291740 18520380992

产品详情

红薯烘干机——设备运行原理及特点分析

凯志空气能热泵红薯烘干机，实际是一种热泵装置，其工作原理是根据逆卡诺循环原理，采用少量的电能，利用压缩机，将工质经过膨胀阀后在蒸发器内蒸发为气态，并大量吸收空气中的热能，气态的工质被压缩机压缩成为高温、高压的气体，然后进入冷凝器放热，把干燥介质加热，如此不断循环加热，可以把干燥介质加热至40 ~ 85 。相对于电热烘干机而言，节约了三分之二的电能。热泵红薯烘干机技术是在传统空调技术基础发展而来的，技术成熟稳定。设备采用彩色复合保温钢板结构，美观大方，保温效果好，经久耐用。控制仪表采用美国高精度数字传感器，能准确的检测到温、湿度值，可设置多个温度段来完成整个烘烤过程。循环风机由两台高压风机做动力，有足够穿透能力，能使红薯受热均匀。

红薯干烘干机 广东湖南不同机型的客户工程分享

在广东，红薯的种植区域很多，像广州、潮州、揭阳、湛江、茂名等地，红薯都是非常常见的。因此凯志在广东的红薯干工程也很多，客户需求量大，市场自然就做开了。就如其中一个广州客户，在我司订购1台3P小型热泵红薯干烘干机，经过不断的调整测试，客户用18个小时就一次性烘干300斤红薯，比起以往的日晒方式，这烘干周期可是缩短了好几倍，而且烘干出来的红薯干成色均匀，鲜红中带着点金黄，味道清甜润泽，口感嚼劲适中，整一批的质量提升了很多，客户非常高兴。这是小型的客户工程，再举一个中型的工程来说，在湖南一个客户批次烘干量要求是1000斤，我司根据客户需求及场地，为客户匹配了1台6P空气能热泵红薯干烘干机，并量身定制了一个保温效果好的聚氨酯泡沫板材烘干房，之后客户仅用了20个小时就一次性完成烘干。虽然烘干量了，但是设备机型大小适中，烘干房尺寸也刚好可以容纳，密闭效果好，因此烘干的时间也是非常短，更重要的是所需的能耗非常低，整体的运行成本自然就降了不少，真正站在客户的角度为客户节省更多的费用。

红薯干烘干机空气能热泵番薯干烘干机特价批发

红薯干，原材料顾名思义就是红薯或者说是番薯、地瓜，经过蒸煮去皮、切制干燥等一系列工艺制作而成，其色泽橘红，味道甜美，是一种健康的小食品。那么决定红薯干质量的因素是什么呢？其实就是干燥流程。传统的红薯干干燥方式是采用太阳日晒，但是红薯干作为一种食品直接暴露在大气环境中，难免会有灰尘附着在表面，加之其是含糖类食品，自然在晒干过程会有蚂蚁、蚊虫等叮咬，更甚至还会滋生一些细菌，非常的不卫生。而红薯干烘干机的面世，将有效解决以上日晒所存在的问题，通过一个密闭式的烘干房，隔绝红薯干与大气环境直接接触，避免灰尘进去、蚊虫叮咬、细菌滋生等。烘干房内环境干净卫生，烘干过程不会有任何污染环境的废弃废渣排除，是一种真正的节能环保卫生的新型高科技烘干设备。

红薯烘干机——烘烤工艺步骤详细阐述

采用红薯烘干机进行烘干时，首先要先将红薯清洗干净并蒸煮到7、8分熟，然后进行人工切片。注意切片的适合厚度要一致，否则会影响红薯的烘干质量。

将切片好的红薯均匀地铺摊在架子上。启动凯志空气能热泵红薯烘干机，进行预热处理。将烘干房温度预热到30℃左右，再放入架子上的红薯片。

开始进行烘干，将温度设定在40℃，烘干时间设定在2个小时。

调高温度到55℃，保持2个小时。再次将温度调高到65℃，继续保持2个小时。之后继续将温度调高到70℃，保持2个小时。

通过以上8个小时的干燥，红薯已经基本烘干完成。关闭高温热泵红薯烘干机，1个小时后再将红薯取出来即可。注意：包装入袋需要等到红薯完全冷却才行。